

Professor Dr. Gesüm Eknolle liebt seine Kürbis-Karotten-Kartoffel Suppe über alles. Von Berufs wegen interessieren ihn auch die wissenschaftlichen Namen von Kürbis, Karotte und Kartoffel. Damit er sich die wissenschaftlichen Bezeichnungen merken kann, hat er sich im kompletten Rezept auf Seite 2 ein paar Eselsbrücken einfallen lassen.

Eselsbrücken:

Den wissenschaftlichen Begriff für „Kürbis“ findest Du, wenn Du die **eingerahmten** Buchstaben in dem unten stehenden Rezept der Reihe nach aufschreibst.

Tipps: der gesuchte Begriff besteht aus 9 Buchstaben und der Anfangsbuchstabe ist das „c“ von „lösliche“ aus der ersten Zeile der Zutaten.

C _ _ _ _ _

Notiere bitte für den Begriff (Karotten) alle **unterstrichenen** Buchstaben, die im Rezept stehen.

Tipps: der Begriff besteht aus 2 Wörtern mit jeweils 6 Buchstaben. Der Anfangsbuchstabe vom ersten Wort ist das „d“ von „Handfläche“ aus der zweiten Zeile der Zutaten.

D _ _ _ _ _ _ _ _

Den dritten Begriff (Kartoffeln) findest Du, wenn Du die Buchstaben, die nur als **Umriss** (z.B. a b c d e) dargestellt sind, der Reihe nach aufschreibst.

Tipps: der Begriff besteht aus 2 Wörtern. Das erste Wort besteht aus 7 und das zweite Wort aus 9 Buchstaben. Der Anfangsbuchstabe ist das „s“ von „bis“ zu finden in dem Abschnitt „Zeit für die Zubereitung“.

S _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Rezept:

Kürbis Karotten Kartoffel Suppe

Zutaten:

- 2 Liter lösliche Gemüsebrühe
- 1 gehäufte Handfläche voll Kürbisfleisch
- 5 frische Karotten
- 5 faustdicke Kartoffeln die Sie gewaschen haben
- 1 daumengroßes Stück geschälte Ingwerknolle
- 3 Zehen frischen Knoblauch
- 1 handvoll Knollensellerie
- 1 große Zwiebel
- 418 ml Kokosnussmilch
- zur Dekoration: eine Tüte Kürbiskerne und mehrere Teelöffel mit Kürbiskernöl



Zeit für die Zubereitung:

rund 30 bis 100 Minuten (in Abhängigkeit von der Schäl- und Würfelschwindigkeit der Zutaten)

Vorgehensweise:

Aus dem Kürbis die Kerne entfernen und ihn dann mit einem stabilen Esslöffel auskratzen und ggf. große Kürbisfleischteile würfeln und in einen **großen** Topf geben.

In den ausgekratzenen Kürbis bitte Augen, Mund und Nase schnitzen bzw. ausstechen und den fertigen Kürbis zur Dekoration in die Tischmitte stellen. Karotten, Kartoffeln, Ingwerknolle, Knoblauch, Knollensellerie und Zwiebel schälen, ebenfalls würfeln und alles in den Topf geben. Passt nicht alles rein, haben Sie zu große Hände oder der Topf ist zu klein (oder beides trifft zu 😊). Sollte allerdings im Topf noch Platz sein, füllen Sie einfach noch etwas Kürbisfleisch nach, falls noch etwas übrig ist.

Aufkochen und dann rund 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Dann die Kokosnussmilch unterrühren und mit dem Mixstab alles schön fein pürieren.

Mit Curry, Paprikapulver, Salz und Pfeffer, Petersilie, Kurkuma, Muskatnuss vorsichtig würzen und abschmecken, damit der Kürbis und Kokosnussmilchgeschmack nicht ganz untergeht.